

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

# **1.BARSZCZ CZERWONY - INSTANT**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania barszczu czerwonego instant.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego barszczu czerwonego instant przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
- PN-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu wgłębnego w temp. 30 stopni C
- PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli - Metoda płytkowa
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Barszcz czerwony - instant**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji

poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania, który po zalaniu wrzątkiem i zamieszaniu stanowi zupę – I danie obiadowe gotowe

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Produkt sypki, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2        |
| 2   | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce   |                     |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Konsystencja typowa dla zupy deklarowanej w nazwie, zbliżona do zup przygotowanych z produktów świeżych, z widocznymi kawałkami dodatków deklarowanych w nazwie, niedopuszczalne zbrylenia | PN-A-79011-2        |
| 2   | Zapach | Charakterystyczny dla zupy deklarowanej w nazwie, niedopuszczalne zapachy obce   |                     |
| 3   | Smak   | Charakterystyczny dla smaku zupy przygotowanej ze świeżych surowców deklarowanych w nazwie, niedopuszczalny posmak hydrolizatu i posmaki obce oraz smak zbyt słony                         |                     |
| 4   | Barwa  | Właściwa dla zupy deklarowanej w nazwie  |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (ułamek masowy) roztworze kwasu solnego, w przeliczeniu na suchą masę, ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż | 0,2       | PN-A-79011-8        |

|   |  |                 |              |
|---|--|-----------------|--------------|
| 2 | Zawartość chlorku sodu ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż   | 12              | PN-A-79011-7 |
| 3 | Zawartość wody ułamek masowy wynoszący w %, nie więcej niż           | 10              | PN-A-79011-3 |
| 4 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 4.

**Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania        | Metody badań według |
|-----|--|------------------|---------------------|
| 1   | Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g nie więcej niż | 100000           | PN-EN ISO 4833-1    |
| 2   | Bakterie z grupy coli w 1g nie więcej niż        | 50               | PN-ISO 4832         |
| 3   | Paleczki rodzaju Salmonella                      | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579      |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

#### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 4.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **2.BAZYLIA**

### **1 Wstęp**

#### **1.2 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bazylii.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bazylii przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.3 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN-ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
- PN-EN-ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Definicja

#### Ziele bazylii otarte

Przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi, a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 6mm i nie więcej niż 10%(m/m) przez sito o boku oczka kwadratowego 0,25mm

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

i. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy        | i. Wymagania   |
|-----|--------------|--|
| 1   | Barwa        | Zielona do zielonooliwkowej  |
| 2   | Konsystencja | Sypka, bez trwałych zbryleń  |
| 3   | Zapach       | Aromatyczny, silny, przypominający zapach goździków, bez zapachów obcych |
| 4   | Smak         | Korzenny, gorzki, bez posmaków obcych                                    |

### 2.2 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

ii. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż   | 12              | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż   | 17              | PN-ISO928           |
| 3   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 2               | PN-ISO 930          |
| 4   | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż                                       | 0,3             | PN-EN-ISO 6571      |
| 5   | Zawartość domieszek, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m), nie więcej niż                         | 9               | PN-R-87019          |
| 6   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż                                    | 3               | PN-A-74016          |
| 7   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach   | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Masa netto

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### 5.2 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN-ISO 2825.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **3.BOROWIK SUSZONY**

### **1 Wstęp**

#### **1.4 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania borowików suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego borowikami suszonymi przeznaczonymi dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-78510 Przetwory grzybowe - Grzyby suszone
- PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

## 1.3 Określenie produktu

### Borowiki suszone

Produkt otrzymany ze świeżych grzybów z gatunku borowik szlachetny (*Boletus edulis*) oczyszczonych z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Powinien posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Owocniki grzybów jednego gatunku, pokrojone w plastry, całe zdrowe, bez objawów zepsucia | PN-A-78509          |
| 2   | Barwa  | Barwa miększu na przekroju podłużnym owocnika biała do bladokremowej                     |                     |
| 3   | Smak   | Grzybowy, bez obcych posmaków  |                     |
| 4   | Zapach | Grzybowy, bez obcych zapachów  |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne



Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż  | 12,0            | PN-A-78509          |
| 2   | Grubość plastrów, mm, nie więcej niż  | 4,0             |                     |
| 3   | Zawartość plastrów przekraczających grubość 4mm, %(m/m), nie więcej niż                 | 5,0             |                     |
| 4   | Zawartość plastrów samych trzonów, %(m/m), nie więcej niż                               | 50,0            |                     |
| 5   | Zawartość plastrów pokruszonych, %(m/m), nie więcej niż                                 | 6,0             |                     |
| 6   | Zawartość plastrów przypalonych, %(m/m), nie więcej niż                                 | 1,0             |                     |
| 7   | Zawartość plastrów pierwotnie zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż                     | 5,0             |                     |
| 8   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych lub pochodzenia roślinnego, (m/m), nie więcej niż | 0,08            |                     |
| 9   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, (m/m), nie więcej niż                             | 0,4             |                     |
| 10  | Zawartość grzybów innych gatunków   | niedopuszczalna |                     |
| 11  | Obecność pleśni oraz szkodników   | niedopuszczalna | PN-A-78510          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych, pozostałości pestycydów, napromieniowania żywności promieniowaniem jonizującym zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3 Masa netto

Masa netto 100 g – 200 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

## **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **4.BULION DROBIOWY**

### **1 Wstęp**

#### **1.5 Zakres**

---

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bulionu drobiowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bulionu drobiowego przeznaczonego dla odbiorcy.

## **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* Spp.

## **1.3 Określenie produktu**

### **Bulion drobiowy**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych (tłuszcz kurzy, mięso kurze suszone), z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych barwników oraz innych substancji zgodnych z recepturą.

Produkt może być stosowany jako podstawa innych potraw.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy                 | Wymagania   |
|-----|-----------------------|---|
| 1   | Wygląd i konsystencja | Produkt w postaci sypkiej, bez zbryleń, z widocznymi bardzo drobnymi cząstkami warzyw |
| 2   | Barwa                 | Barwa typowa dla produktu, żółtawa  |
| 3   | Smak i zapach         | Właściwy bez obcych posmaków i zapachów   |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy                               | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-------------------------------------|-----------|---------------------|
| 1   | Azot ogólny w 1l, nie mniej niż, mg | 100       | PN-A-04018          |
| 2   | Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g | 12,5      | PN-A-79011-7        |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

| Lp. | Cechy                              | Wymagania        | Metody badań według |
|-----|------------------------------------|------------------|---------------------|
| 1   | Bakterie <i>Escherichia coli</i>   | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251         |
| 2   | Pałeczki rodzaju <i>Salmonella</i> | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579      |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 5 Masa netto

Masa netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 6 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

## **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Oceny bulionu dokonać metodą wizualną przy pomocy węchu, smaku i dotyku na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

## **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

## **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 3.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki do 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

---

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## 5.CYNAMON

### 1 Wstęp

#### 1.6 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cynamonu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cynamonu przeznaczonego dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy – Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy – Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła – Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)

#### 1.3 Określenie produktu

##### Cynamon

Wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana w formie proszku

### 2 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy                                     | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|---|---|---------------------|
| 1   | Barwa                                     | Jasno-brązowa do brunatnej, jednolita   | 5.2.1               |
| 2   | Konsystencja i rozdrobnienie (granulacja) | Sypka, zmielony proszek przesiewający się bez reszty przez sito o oczkach 1mm | 5.2.2               |
| 3   | Zapach                                    | Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych                                      | 5.2.3               |
| 4   | Smak                                      | Słodko-piekący, bez posmaków obcych   |                     |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m) nie więcej niż   | 12              | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż                                      | 1,3             | PN-EN ISO 6571      |
| 3   | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż                               | 6               | PN-ISO 928          |
| 4   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż | 1,5             | PN-ISO 930          |
| 5   | Zawartość substancji obcych, %(m/m) nie więcej niż  | niedopuszczalna | PN-ISO 927          |
| 6   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po nich   | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 7 Masa netto

Masa netto 100 g – 200 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 8 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

## **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z 6.1 i 6.2

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

### **5.2.1 Sprawdzenie barwy cynamonu**

Próbkę cynamonu rozsypać na białym papierze, wygładzić przez przyciśnięcie papierem lub płytką szklaną i ocenić barwę.

### **5.2.2 Sprawdzenie konsystencji cynamonu**

Wykonać przez przesianie próbki cynamonu przez sito o oczkach 1 mm.

### **5.2.3 Sprawdzenie zapachu i smaku**

Wykonać organoleptycznie przez wąchanie z bliska całej próbki cynamonu oraz rozdrobnienie w zębach i krótkie przetrzymanie na języku niewielkiej porcji cynamonu.

W przypadku podejrzenia zapachów obcych sprawdzenie zapachu wykonać ponownie przez powolne ogrzanie w czasie 5 minut do około 30st C rozdrobnionej próbki 10 g cynamonu w szczelnie zamkniętym naczynku szklanym i wąchanie cynamonu natychmiast po otwarciu naczynka.

## **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,



powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **6.CZOSNEK**

## **1 Wstęp**

### **1.7 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czosnku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czosnku przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.8 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Czosnek**

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanego odpowiedniej obróbce czosnku pospolitego (*Allium sativum* L.), przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

---

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

iii. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                 | i. Wymagania  |
|-----|-----------------------|---|
| 1   | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek   |
| 2   | Barwa                 | Biaława do kremowej   |
| 3   | Zapach                | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych                       |
| 4   | Smak                  | Charakterystyczny, ostry, silnie piekący, bez posmaków obcych |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

iv. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż                                      | 11,0            | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0             | PN-A-74016          |
| 3   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach      | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 100 g – 200 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

---

## 6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# 7.KETCHUP JEDNOPORCJOWY

## 1 Wstęp

### 1.9 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ketchupu jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH

### 1.3 Określenie produktu

#### Ketchup jednoporcjowy

Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie

100g ketchupu wyprodukowano z nie mniej niż 120g pomidorów.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy                 | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|-----------------------|--|---------------------|
| 1   | Barwa                 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym  | PN-A-86951          |
| 2   | Zapach i smak         | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez obcych zapachów i posmaków   |                     |
| 3   | Konsystencja i wygląd | Konsystencja od półpłynnej do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż  | 35,0      | PN-A-75101-02       |
| 2   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, ułamek kwasowy w procentach, nie więcej niż   | 2,5       | PN-A-75101-04       |
| 3   | Zawartość kwasu D-izocytrynowego w sosach ketchup, mg/100 g, nie mniej niż   | 15        | PN-EN 1139          |
| 4   | Zawartość białka w sosach ketchup, ułamek masowy w procentach, nie mniej niż   | 1,6       | PN-A-04018          |
| 5   | Zawartość cukrów ogółem w sosach ketchup o zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie wynoszącej 35,0%, g/100 g, nie więcej niż | 25        | PN-A-75101-07       |

|   |  |      |               |
|---|--|------|---------------|
| 6 | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż               | 2,5  | PN-A-75101-10 |
| 7 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż | 0,03 | PN-A-75101-18 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 9 Masa netto

Masa netto 20 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 10 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### 6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

---

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **8.KETCHUP**

### **1 Wstęp**

#### **1.10 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ketchupu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-86951 Produkty warzywne, owocowe, warzywno-owocowe i warzywno-grzybowe –Sosy
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań

- 
- fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych
- PN-EN 1139 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie enzymatyczne zawartości kwasu D-izocytrynowego - Metoda spektrometryczna z NADPH

### 1.3 Określenie produktu

#### Ketchup

Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów (owoce rozdrobnione, przecier, koncentrat) i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie

100g ketchupu wyprodukowano z nie mniej niż 120g pomidorów

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy                 | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|-----------------------|---|---------------------|
| 1   | Barwa                 | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym   | PN-A-86951          |
| 2   | Zapach i smak         | Charakterystyczny dla użytych surowców w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków                     |                     |
| 3   | Konsystencja i wygląd | Konsystencja od półpłynnej do gęstej, ewentualnie z widocznymi cząstkami przypraw, jednolita, przetarta masa bez ziarnistości |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**



| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, ułamek masowy w %, nie mniej niż  | 35,0      | PN-A-75101-02       |
| 2   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na stosowany kwas, ułamek kwasowy w procentach, nie więcej niż   | 2,5       | PN-A-75101-04       |
| 3   | Zawartość kwasu D-izocytrynowego w sosach ketchup, mg/100 g, nie mniej niż   | 15        | PN-EN 1139          |
| 4   | Zawartość białka w sosach ketchup, ułamek masowy w procentach, nie mniej niż   | 1,6       | PN-A-04018          |
| 5   | Zawartość cukrów ogółem w sosach ketchup o zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie wynoszącej 35,0%, g/100 g, nie więcej niż | 25        | PN-A-75101-07       |
| 6   | Zawartość chlorku sodu, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż   | 2,5       | PN-A-75101-10       |
| 7   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, ułamek masowy w procentach, nie więcej niż   | 0,03      | PN-A-75101-18       |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 11 Masa netto

Masa netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 12 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

---

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **9.KONCENTRAT POMIDOROWY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koncentratu pomidorowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koncentratu pomidorowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.12 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-75101-02 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

### 1.3 Określenie produktu

#### Koncentrat pomidorowy

Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, 30%

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

v. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                 | i. Wymagania   |
|-----|-----------------------|--|
| 1   | Barwa                 | Czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych |
| 2   | Wygląd i konsystencja | Przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapeśnienia i zafermentowania                     |
| 3   | Smak i zapach         | Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych   |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

vi. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie %(m/m), nie mniej niż        | 30,0      | PN-A-75101-02       |
| 2   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie więcej niż | 11,5      | PN-A-75101-04       |
| 3   | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż     | 0,4       | PN-A-75101-05       |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż              | 0,05      | PN-A-75101-18       |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 13 Masa netto

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia koncentratu pomidorowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

---

## **6.1 Pakowanie**

### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **10.KOPEREK SUSZONY**

## **1 Wstęp**

### **1.13 Zakres**

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koperku suszonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koperku suszonego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.14 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Określenie produktu

#### Koperek suszony

Pocięte, wysuszone liście kopru ogrodowego (*Anethum graveolens* L.), przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

vii. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy        | i. Wymagania   |
|-----|--------------|--|
| 1   | Barwa        | Zielona do zielonooliwkowej                            |
| 2   | Konsystencja | Sypka  |
| 3   | Zapach       | Typowy, aromatyczny, odświeżający, bez zapachów obcych |
| 4   | Smak         | Lekko słodki i korzenny, bez posmaków obcych           |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

viii. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż                                      | 12,0      | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0       | PN-A-74016          |
| 3   | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż                         | 7,0       | PN-EN ISO 927       |

|   |  |                 |            |
|---|--|-----------------|------------|
| 4 | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach | niedopuszczalna | PN-R-87027 |
|---|--|-----------------|------------|

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Masa netto**

Masa netto 500 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

---

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **11.KWASEK CYTRYNOWY SPOŻYWCZY**

### **1 Wstęp**

#### **1.15Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kwasu cytrynowego spożywczego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kwasu cytrynowego spożywczego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy

#### **1.3 Określenie produktu**



**Kwasek cytrynowy spożywczy**

Produkt spożywczy o konsystencji sypkich kryształów, jednowodny o wzorze sumarycznym  $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$  i masie cząsteczkowej 210,14, klasy I

**2 Wymagania****2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy        | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------------|---|---------------------|
| 1   | Konsystencja | Kryształy sypkie, bez zlepow i grudek lub proszek | PN-A-79734          |
| 2   | Barwa        | Kryształy bezbarwne lub proszek biały             |                     |
| 3   | Zapach       | Bez obcego zapachu                                |                     |
| 4   | Smak         | Silnie kwaśny                                     |                     |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp | Cecha   | Wymagania       | Metody badań według |
|----|---|-----------------|---------------------|
| 1  | Zawartość kwasu cytrynowego, %, nie mniej niż | 99,5            | PN-A-79734          |
| 2  | Pozostałość po prażeniu, %, nie więcej niż    | 0,10            |                     |
| 3  | Zawartość wapnia, %, nie więcej niż           | 0,03            |                     |
| 4  | Zawartość siarczanów, %, nie więcej niż       | 0,07            |                     |
| 5  | Zawartość kwasu szczawiowego                  | niedopuszczalna |                     |
| 6  | Zawartość żelazocyjanku potasowego            | niedopuszczalna |                     |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**14 Masa netto**

Masa netto 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

# 12.LIŚĆ LAUROWY

## 1 Wstęp

### 1.16 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania liścia laurowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego liścia laurowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.17 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
- PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
- PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii z grupy coli - Metoda płytkowa
- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)

## 1.3 Określenie produktu

### Liść laurowy

Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (*Laurus nobilis* L.)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

ix.

x.

xi.

xii. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | i. Wymagania  | ii. Metody badań według |
|-----|--|---|-------------------------|
| 1   | Barwa  | iii. Jasno-zielona do oliwkowo-zielonej z możliwym odcieniem mlecznym | iv. pkt. 5.2            |
| 2   | Zawartość liści o barwie odmiennej, nie więcej niż, % wagowe:<br>a) jasno-brązowej<br>b) ciemno-brązowej | v.<br>vi. 12<br>vii. 3  |                         |
| 3   | Konsystencja   | viii. Łamliwa   |                         |
| 4   | Zapach   | ix. Swoisty, bez zapachów obcych                                      |                         |
| 5   | Smak   | x. Gorzki, bez posmaków obcych  |                         |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

xiii. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Wymiary w cm:<br>a) długość<br>b) szerokość  | 4 – 10<br>2 – 4 | pkt. 5.3.1          |
| 2   | Zawartość liści drobnych i połamanych,<br>% wagowe, nie więcej niż   | 15              |                     |
| 3   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (gałązki, szypułki, inne części roślinne),<br>% wagowe, nie więcej niż     | 4               | PN-EN ISO 927       |
| 4   | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych   | niedopuszczalna | pkt. 5.3.2          |
| 5   | Obecność pleśni, szkodników i ich pozostałości   | niedopuszczalna | PN-EN ISO 927       |
| 6   | Zawartość wody, % objętościowe,<br>nie więcej niż  | 10              | PN-ISO 939          |
| 7   | Zawartość olejków eterycznych,<br>% objętościowe, nie mniej niż  | 1,8             | PN-EN ISO 6571      |
| 8   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % wagowe, nie więcej niż | 1               | PN-ISO 930          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.2 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp. | Cechy                             | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-----------------------------------|-----------|---------------------|
| 1   | Bakterie z grupy coli w 0,01g     | nieobecne | PN-ISO 4832         |
| 2   | Pałeczki z grupy Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579      |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

#### 5.2.1 Sprawdzenie barwy i zawartości liści o barwie odmiennej

Odważyć z próbki laboratoryjnej 20 g produktu z dokładnością do 0,1 g. W świetle dziennym, rozproszonym dokonać oględzin liści rozsypanych na białym tle. Wybrać liście wykazujące barwę jasno-brązową oraz barwę ciemno-brązową. Wybrane liście zważyć oddzielnie dla każdej z grup barw z dokładnością do 0,1g.

Zawartość liści o odmiennej barwie (A) wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

$$A = \frac{m_1}{m} \times 100$$

gdzie:

$m_1$  - masa liści o barwie ciemno-brązowej/jasno-brązowej, wyrażona w gramach (g),

$m$  - masa próbki, wyrażona w gramach (g).

### 5.2.2 Sprawdzenie konsystencji

Wykonać przez zginanie w palcach kilku liści o różnej barwie i wymiarach oraz przełamywanie ich w poprzek do osi podłużnej liścia.

### 5.2.3 Sprawdzenie zapachu i smaku

Oceniać przez kilkakrotne wężanie z bliska całej próbki liści, a następnie kilku liści rozkruszonych w palcach oraz przez zagryzienie i krótkie przetrzymywanie na języku kilku liści o różnej barwie. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 30°C, a następnie wężanie liści natychmiast po otwarciu naczynia.

## 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

### 5.3.1 Sprawdzenie wymiarów liści i oznaczenie zawartości liści drobnych i połamanych

Z próbki laboratoryjnej odważyć 20 g produktu z dokładnością do 0,1g, następnie dokonać pomiaru długości i szerokości liści oraz ich części przy pomocy miarki z podziałką milimetrową. Liście i ich części o wymiarach mniejszych od wymaganych wydzielić i zważyć z dokładnością do 0,1g.

Zawartość liści drobnych i połamanych ( $A$ ) wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

$$A = \frac{m_1}{m} \times 100$$

gdzie:

$m_1$  - masa liści i części o wymiarach mniejszych od wymaganych, wyrażona w gramach (g),

$m$  - masa próbki, wyrażona w gramach (g).

### 5.3.2 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych

Pobraną próbkę rozsypać cienką warstwą na czystym, białym arkuszu papieru. Na bieguny magnesu w kształcie podkowy, nałożyć kapturki z cienkiej bibuły papierowej, szczelnie przylegające do powierzchni biegunów. Bieguny magnesu przesuwac wzdłuż i w szerz tuż nad powierzchnią całej warstwy rozsypanych liści. Na podstawie przyciągniętych cząstek do magnesu stwierdzić obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **13.MAJERANEK**

### **1 Wstęp**

#### **1.18 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania majeranku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majeranku przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.19 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego

- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań.
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Określenie produktu

#### Ziele majeranku otarte

Przesortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi; liście i kwiaty rozdrobnione powinny w 95% (*m/m*) przechodzić przez sito o boku oczka kwadratowego 5 mm; ziela pozostające na sicie o boku oczka kwadratowego 0,25 mm – nie mniej niż 90% (*m/m*)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

i. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | i. Wymagania                            |
|-----|--------|---|
| 1   | Barwa  | Szarozielonooliwkowa                    |
| 2   | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych |
| 3   | Smak   | Korzenny, gorzkawy, bez obcych posmaków |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.



ii. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż   | 12              | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m) , w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż                               | 16              | PN-ISO 928          |
| 3   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 4,5             | PN-ISO 930          |
| 4   | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż                                       | 0,7             | PN-EN ISO 6571      |
| 5   | Zawartość domieszek, %(m/m), nie więcej niż  | 10              | PN-R-87019          |
| 6   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż   | 1,5             |                     |
| 7   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m), nie więcej niż  | 3               |                     |
| 8   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż                                    | 3               | PN-A-74016          |
| 9   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach   | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### 5.2 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

# 14.MAJONEZ JEDNOPORCJOWY

## 1 Wstęp

### 1.20 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania majonezu jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu jednoporcjowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-86950 Majonez
- PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości

### 1.3 Określenie produktu

#### Majonez jednoporcjowy

Wyrób otrzymany przez zemułgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego

Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy        | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------------|---|---------------------|
| 1   | Konsystencja | Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju  | PN-A-86950          |
| 2   | Barwa        | Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie |                     |
| 3   | Zapach       | Właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów  |                     |
| 4   | Smak         | Charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki  | PN-A-86950          |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż              | 50,0            | PN-A-86950          |
| 2   | Zawartość tłuszczu, % (m/m)   | 50,5-78,5       |                     |
| 3   | Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż*                  | 6,0             |                     |
| 4   | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż     | 4,0             | PN-ISO 660          |
| 5   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż | 0,8             | PN-A-86950          |
| 6   | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż                                 | 2,0             |                     |
| 7   | Obecność syntetycznych barwników organicznych                           | niedopuszczalna | PN-A-75101-29       |

\*Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (m/m) albumin

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 15 Masa netto

Masa netto 20 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 16 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

## **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

---

# 15.MAJONEZ

## 1 Wstęp

### 1.21 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania majonezu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-86950 Majonez
- PN-A-75101-29 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Wykrywanie sztucznego zabarwienia
- PN-EN ISO 660 Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce - Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości

### 1.4 Określenie produktu

#### Majonez

Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego.

Dopuszcza się stosowanie następujących surowców i dodatków: jaj kurzych i ich przetworów, cukru, soli, mleka i jego przetworów, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), a także ich soli sodowych i potasowych, musztardy, owoców, warzyw, soków owocowych i warzywnych i ich koncentratów oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy        | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------------|---|---------------------|
| 1   | Konsystencja | Jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju  | PN-A-86950          |
| 2   | Barwa        | Jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie |                     |
| 3   | Zapach       | Właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów  |                     |
| 4   | Smak         | Charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki  | PN-A-86950          |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica nr 2- Wymagania fizykochemiczne**

| Lp.   | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|---|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody i substancji lotnych% (m/m), nie więcej niż              | 50,0            | PN-A-86950          |
| 2   | Zawartość tłuszczu, % (m/m)   | 50,5-78,5       |                     |
| 3   | Zawartość żółtka jaja kurzego, % (m/m), nie mniej niż*                  | 6,0             |                     |
| 4   | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g, nie więcej niż     | 4,0             | PN-ISO 660          |
| 5   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, % (m/m), nie więcej niż | 0,8             | PN-A-86950          |
| 6   | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż                                 | 2,0             |                     |
| 7   | Obecność syntetycznych barwników organicznych                           | niedopuszczalna | PN-A-75101-29       |
| *Dotyczy żółtka czystego technicznie, czyli zawierającego około 20% (m/m) albumin |   |                 |                     |

Zawartość dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 17 Masa netto

Masa netto 400 g - 500 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 18 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



---

# 16.MUSZTARDA JEDNOPORCJOWA

## 1 Wstęp

### 1.22 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musztardy jednoporcjowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy jednoporcjowej przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-86964 Musztarda
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
- PN-EN 12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia

### 1.3 Określenie produktu

#### Musztarda

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy          | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|----------------|--|---------------------|
| 1   | Barwa i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej   | PN-A-86964          |
| 2   | Konsystencja   | Masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek  |                     |
| 3   | Zapach         | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych  |                     |
| 4   | Smak           | Piekący, o zróżnicowanym natężeniu: od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej, zaś w przypadku musztardy kremskiej słodkawy; dopuszcza się piekący, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych oraz wyraźnie słony w przypadku musztardy delikatesowej rodzaju Dijon; bez obcych posmaków |                     |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według        |
|-----|--|-----------------|----------------------------|
| 1   | Sucha substancja, %, nie mniej niż   | 20              | PN-ISO 1026<br>PN-EN 12145 |
| 2   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż   | 1,0             | PN-A-75101-04              |
| 3   | Chlorek sodu, %<br>- w musztardzie delikatesowej rodzaju Dijon w granicach<br>- w musztardzie specjalnej w granicach<br>- w musztardach pozostałych nie więcej niż | 5-7<br>2-7<br>3 | PN-A-75101-10              |
| 4   | Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż  | 3               | PN-A-75101-07              |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **19 Masa netto**

Masa netto 20 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## **20 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech fizycznych i chemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - pudło kartonowe o masie od 2 do 10 kg.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem,

powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **17.MUSZTARDA**

## **1 Wstęp**

### **1.23 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musztardy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-86964 Musztarda
- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-07 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości cukrów i ekstraktu bezcukrowego;
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-ISO 1026 Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej
- PN-EN 12145 Soki owocowe i warzywne - Oznaczanie całkowitej suchej substancji - Metoda grawimetryczna oznaczania ubytku masy w wyniku suszenia

### **1.4 Określenie produktu**

**Musztarda**

Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych zgodnych z recepturą

**2 Wymagania****2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy          | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|----------------|--|---------------------|
| 1   | Barwa i wygląd | Właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej   | PN-A-86964          |
| 2   | Konsystencja   | Masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek  |                     |
| 3   | Zapach         | Właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych  |                     |
| 4   | Smak           | Piekący, o zróżnicowanym natężeniu: od lekkiego dla musztardy stołowej i kremskiej do silnego dla musztardy sarepskiej, zaś w przypadku musztardy kremskiej słodkawy; dopuszcza się piekący, z wyczuwalnym smakiem użytych składników smakowo-zapachowych oraz wyraźnie słony w przypadku musztardy delikatesowej rodzaju Dijon; bez obcych posmaków |                     |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy                              | Wymagania | Metody badań według        |
|-----|------------------------------------|-----------|----------------------------|
| 1   | Sucha substancja, %, nie mniej niż | 20        | PN-ISO 1026<br>PN-EN 12145 |

|   |  |                 |               |
|---|--|-----------------|---------------|
| 2 | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy, %, nie mniej niż   | 1,0             | PN-A-75101-04 |
| 3 | Chlorek sodu, %<br>- w musztardzie delikatesowej rodzaju Dijon w granicach<br>- w musztardzie specjalnej w granicach<br>- w musztardach pozostałych nie więcej niż | 5-7<br>2-7<br>3 | PN-A-75101-10 |
| 4 | Cukry ogółem w przeliczeniu na cukier inwertowany, %, nie mniej niż  | 3               | PN-A-75101-07 |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 21 Masa netto

Masa netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 22 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech fizycznych i chemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **18.NATKA PIETRUSZKI SUSZONA**

### **1 Wstęp**

#### **1.24 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania natki pietruszki suszonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego natki pietruszki suszonej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### **1.25 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy

- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Określenie produktu

#### Natka pietruszki suszona

Pocięte, wysuszone liście pietruszki zwyczajnej (*Petroselinum crispum*).), przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

iii. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy        | i. Wymagania   |
|-----|--------------|--|
| 1   | Barwa        | Zielona do zielonooliwkowej                              |
| 2   | Konsystencja | Sypka  |
| 3   | Zapach       | Typowy, aromatyczny, lekko korzenny, bez zapachów obcych |
| 4   | Smak         | Typowy, bez posmaków obcych                              |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

iv. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż                                      | 12,0            | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0             | PN-A-74016          |
| 3   | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż                         | 7,0             | PN-EN ISO 927       |
| 4   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach      | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.



## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Masa netto**

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **19.OCET**

### **1 Wstęp**

#### **2.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania octu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

— PN-A-79733 - Ocet

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Ocet**

Produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego

### **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy                 | Wymagania  |
|-----|-----------------------|--|
| 1   | Wygląd i konsystencja | Bezbarwny, klarowny płyn   |
| 2   | Zapach i smak         | Charakterystyczny, ostry, intensywny, kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 1 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość kwasów ogółem wyrażona jako bezwodny kwas octowy (g) nie mniej niż na 1000ml | 50        | PN-A-79733          |
| 2   | Reszkowa zawartość alkoholu (ułamek objętościowy), % nie więcej niż                    | 0,5       |                     |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 23 Objętość netto

Objętość netto 1 L.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 24 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

## **5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe - zgrzewka termokurczliwa ( materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **20.OREGANO**

## **1 Wstęp**

## **2.2 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oregano.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oregano przeznaczonego dla odbiorcy.

## 2.3 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-ISO 1208 Przyprawy - Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń
- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy

## 1.3 Określenie produktu

### Oregano

Suszone, rozdrobnione liście rośliny *Origanum vulgare* L.

## 3 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

v. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | i. Wymagania  |
|-----|--------|---|
| 1   | Barwa  | Jasnoszarozielona do oliwkowozielonej                   |
| 2   | Zapach | Aromatyczny, przyjemny, delikatny, bez zapachów obcych  |
| 3   | Smak   | Korzenny, lekko gorzkawy i piekący, bez obcych posmaków |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

vi. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż   | 12              | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m) w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż                                | 12              | PN-ISO 928          |
| 3   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 2               | PN-ISO 930          |
| 4   | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż                                       | 1,5             | PN-EN ISO 6571      |
| 5   | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż  | 1               | PN-EN ISO 927       |
| 6   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach   | niedopuszczalna | PN-ISO 1208         |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### 5.2 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# 21.PAPRYKA CHILI

## 1 Wstęp

### 3.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki chili.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki chili przeznaczonej dla odbiorcy.

### 3.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-ISO 930 Ziola i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 928 Ziola i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Ziola i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

## 1.3 Określenie produktu

### Papryka chili

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiedniej obróbce papryki chili, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

## 4 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

vii. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                 | i. Wymagania  |
|-----|-----------------------|---------------|
| 1   | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek |



|   |        |   |
|---|--------|---|
| 2 | Barwa  | Czerwona  |
| 3 | Zapach | Typowy, Intensywny, bez zapachów obcych             |
| 4 | Smak   | Ostry, silnie piekący i palący, bez posmaków obcych |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

viii. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż   | 11,0            | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż   | 10,0            | PN-ISO 928          |
| 3   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 1,6             | PN-ISO 930          |
| 4   | Zawartość olejku, kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż                           | 0,3             | PN-R-87019          |
| 5   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż                                    | 3,0             | PN-A-74016          |
| 6   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach   | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Masa netto

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

## **5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

## **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

## **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## 22.PAPRYKA SŁODKA

### 1 Wstęp

#### 4.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki słodkiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki słodkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

#### 4.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### 1.3 Określenie produktu

#### Papryka słodka

Produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiednim zabiegom technologicznym papryki słodkiej, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

### 2.Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

ix. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                 | i. Wymagania                                    |
|-----|-----------------------|---|
| 1   | Wygląd i konsystencja | Sypki proszek, niedopuszczalne trwałe zbrylenia |

|   |        |   |
|---|--------|---|
| 2 | Barwa  | Pomarańczowo-czerwona do brunatno-czerwonej                               |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych surowców, bez zapachów obcych               |
| 4 | Smak   | Charakterystyczny dla użytych surowców, lekko słodki, bez posmaków obcych |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

x. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż   | 11,0            | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), nie więcej niż   | 6,5             | PN-ISO 928          |
| 3   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 0,5             | PN-ISO 930          |
| 4   | Zawartość kapsaicynoidów w przeliczeniu na kapsaicynę, %(m/m), nie mniej niż                                   | 0,1             | PN-R-87019          |
| 5   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż                                    | 3,0             | PN-A-74016          |
| 6   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach   | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Masa netto

Masa netto 250 g – 500 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

## **5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

## **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

## **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# 23.PIEPRZ CYTRYNOWY

## 1 Wstęp

### 4.3 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu cytrynowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu cytrynowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 4.4 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-ISO 930 Ziola i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 2825 Ziola i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

## 1.3 Określenie produktu

### Pieprz cytrynowy

Mieszanek przyprawowa w składzie której znajdują się co najmniej: sól (nie więcej niż 35%), suszone i zmielone przyprawy i warzywa - w zmiennych proporcjach (pieprz czarny- co najmniej 20%, kurkuma, czosnek, cebula), skórka cytrynowa – co najmniej 3%, cukier i inne zgodne z recepturą; przeznaczona do poprawy smaku i zapachu potraw.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

xi. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy | i. Wymagania                                  |
|-----|-------|---|
| 1   | Barwa | Niejednolita, właściwa dla użytych składników |

|   |              |   |
|---|--------------|---|
| 2 | Konsystencja | Sypka, dopuszcza się niewielkie zbrylenia łatwo rozsypujące się                                       |
| 3 | Zapach       | Swoisty, aromatyczny, wyczuwalny cytrynowy, silny, typowy dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak         | Ostry, piekący, typowy dla użytych składników, posmak cytrynowy, bez posmaków obcych                  |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

xii. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż  | 12,0            | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), nie więcej niż  | 3,0             | PN-ISO 930          |
| 3   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych:<br>- cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej niż 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0             | PN-A-74016          |
| 4   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach  | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

## **5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

## **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

## **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.



## 24.PODGRZYBEK SUSZONY

### 1 Wstęp

#### 4.5 Zakres

Niniejszym minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania podgrzybków suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego podgrzybkami suszonymi przeznaczonymi dla odbiorcy.

#### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-78510 Przetwory grzybowe - Grzyby suszone
- PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

#### 2.3 Określenie produktu

##### Podgrzybki suszone

Produkt otrzymany ze świeżych grzybów z gatunku podgrzybek brunatny (*Xerocomus badius*) oczyszczonych z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość

### 3 Wymagania

#### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Powinien posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem.

#### 2.4 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd | Owocniki grzybów jednego gatunku, pokrojone w plastry, całe, zdrowe, bez objawów zepsucia | PN-A-78509          |

|   |        |   |  |
|---|--------|---|--|
| 2 | Barwa  | Barwa miąższu na przekroju podłużnym owocnika charakterystyczna dla danego gatunku grzyba, zmieniona procesem technologicznym, powierzchnia wierzchnia plastra kapelusza ciemnobrązowa, spodu plastra kapelusza bladożółta do żółtozielonej |  |
| 3 | Smak   | Grzybowy, bez obcych posmaków   |  |
| 4 | Zapach | Grzybowy, bez obcych zapachów   |  |

## 2.5 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż  | 12,0            | PN-A-78509          |
| 2   | Zawartość plasterów samych trzonów, %(m/m), nie więcej niż                              | 50,0            |                     |
| 3   | Zawartość plasterów pokruszonych, %(m/m), nie więcej niż                                | 6,0             |                     |
| 4   | Zawartość plasterów przypalonych, %(m/m), nie więcej niż                                | 2,0             |                     |
| 5   | Zawartość plasterów pierwotnie zaczerwionych, %(m/m), nie więcej niż                    | 5,0             |                     |
| 6   | Zawartość zanieczyszczeń organicznych lub pochodzenia roślinnego, (m/m), nie więcej niż | 0,1             |                     |
| 7   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, (m/m), nie więcej niż                             | 0,5             |                     |
| 8   | Zawartość grzybów innych gatunków   | niedopuszczalna |                     |
| 9   | Obecność pleśni oraz szkodników   | niedopuszczalna | PN-A-78510          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych, pozostałości pestycydów, napromieniowania żywności promieniowaniem jonizującym zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3 Masa netto

Masa netto 100 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

---

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **25.PRZYPRAWA GYROS**

### **1 Wstęp**

#### **4.6 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do gyrosa.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do gyrosa przeznaczonej dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Przyprawa do gyrosa**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

W skład mieszanki powinny wchodzić: czosnek, kolendra, papryka słodka, gorczyca, rozmaryn, chili pieprz czarny, oregano, kozieradka, cukier, sól. Przyprawa może zawierać jeszcze m.in. tymianek, majeranek, owoc jałowca, cebulę, kurkumę, ziele angielskie, goździki.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy        | Wymagania  |
|-----|--------------|--|
| 1   | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palca |
| 2   | Barwa        | Niejednolita, charakterystyczna dla użytych składników   |
| 3   | Smak         | Charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych  |
| 4   | Zapach       | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych                                       |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż   | 12,0            | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż   | 3,0             | PN-ISO 930          |
| 3   | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż   | 0,2             | PN-EN ISO 6571      |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż<br>- cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0             | PN-A-74016          |
| 5   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach   | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż  | $10^5$    | PN-A-75052-05       |
| 2   | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | $10^3$    | PN-R-87028          |
| 3   | Obecność bakterii Salmonella w 25g              | nieobecne | PN-EN ISO 6579      |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Masa netto

Masa netto 250 g – 500 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tablicy 1.

#### 5.3 Przygotowanie próbek do badań

Według PN-EN ISO 2825.

#### 5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

#### 5.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

---

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **26.PRZYPRAWA DO MIĘSA**

### **1 Wstęp**

#### **4.7 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do mięsa.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do mięsa przeznaczonej dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-75052-04 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Sposób pobierania i przygotowanie próbek do badań mikrobiologicznych
- PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

### 1.3 Określenie produktu

#### Przyprawa do mięsa

Mieszanina wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół m.in. czosnku (nie mniej niż 10%), gorczyca białej, kminku, kolendry (nie mniej niż 7%), majeranku, papryki słodkiej, cząbrku (nie mniej niż 3,6%), chili, cebuli (nie mniej niż 2%), cukru i soli, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy        | Wymagania  |
|-----|--------------|--|
| 1   | Konsystencja | Sypka, w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2   | Barwa        | Niejednolita, właściwa składnikom  |



|   |        |   |
|---|--------|---|
| 3 | Smak   | Charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych                   |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki, bez posmaków obcych |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż   | 12,0            | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż   | 3,0             | PN-ISO 930          |
| 3   | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż   | 0,2             | PN-EN ISO 6571      |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż<br>- cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0             | PN-A-74016          |
| 5   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach   | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż  | $10^5$    | PN-A-75052-05       |
| 2   | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | $10^3$    | PN-R-87028          |
| 3   | Obecność bakterii Salmonella w 25g              | nieobecne | PN-EN ISO 6579      |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

#### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **5 Metody badań**

##### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

##### **5.3 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

##### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

##### **5.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

#### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

###### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

---

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **27.PRZYPRAWA DO ZUP W PŁYNIE**

## **1 Wstęp**

### **4.8 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy do zup w płynie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy do zup w płynie przeznaczonej dla odbiorcy.

### **4.9 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-79008 Koncentraty spożywcze – Pobieranie i przygotowywanie próbek
- PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze – Metody badań – Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosoly i hydrolizaty białkowe
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-EN ISO 6785 Mleko i przetwory mleczne – Wykrywanie *Salmonella* spp.
- PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) – Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL

- PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne – Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni – Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
- PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby

### 1.3 Określenie produktu

#### Przyprawa do zup w płynie

Produkt spożywczy otrzymywany w wyniku hydrolizy surowców roślinnych lub zwierzęcych o dużej zawartości białka, głównie zawierający zhydrolizowane białko w postaci aminokwasów, sól kuchenną oraz wodę, w postaci płynu

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

xiii. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                 | i. Wymagania  |
|-----|-----------------------|---|
| 2   | Barwa                 | Od jasnobrązowej do brunatnej   |
| 2   | Wygląd i konsystencja | Płynna  |
| 3   | Smak                  | Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny, nie dopuszczalny smak gorzki |
| 4   | Zapach                | Charakterystyczny dla hydrolizatu białkowego, łagodny                               |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

xiv. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Masa właściwa w 20°C, g/ml, nie mniej niż                   | 1,22      | PN-A-94052          |
| 2   | Azot ogólny, w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż         | 3,5       | PN-A-04018          |
| 3   | Azot aminowy, w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż        | 1,13      | PN-A-94052          |
| 4   | Chlorek sodu, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż       | 50        |                     |
| 5   | Substancje nierozpuszczalne (osad), % (m/m), nie więcej niż | 1         |                     |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

xv. Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Bakterie <i>Escherichia coli</i> w 0,01 g            | nieobecne | PN-ISO 7251         |
| 2   | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) w 0,1 g | nieobecne | PN-EN ISO 6888-3    |
| 3   | Pałeczki z rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g          | nieobecne | PN-EN ISO 6785      |
| 4   | Liczba pleśni w 1 g, nie więcej niż                  | 1000      | PN-ISO 6611         |

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 25 Masa netto

Masa netto 1 L.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia przyprawy do potraw w płynie powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące licząc od daty produkcji.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z wymaganiami podanymi w pkt. 6.1 i 6.2.

### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

Smak i zapach przypraw do zup w płynie określa się po ich przyrządzeniu w następujący sposób:

- odważyć 8 g przyprawy i roztworzyć w 250 ml przegotowanej i gorącej wody.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

#### 5.3.1 Oznaczanie zawartości wody (metodą termicznego suszenia przy ciśnieniu

---

atmosferycznym)

Wg PN-A-79011-3.

#### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowaniem transportowym przyprawy do potraw w płynie powinno być pudło z tektury wyposażone w kratki otwarte.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

## **28.PRZYPRAWA UNIWERSALNA**

### **1 Wstęp**

#### **4.10Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy uniwersalnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy uniwersalnej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-R-87019 Surowce zielarskie - Pobieranie próbek i metody badań
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-R-87027 Surowce zielarskie - Metody oznaczania szkodników
- PN-A-75052-05 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne - Metody badań mikrobiologicznych - Oznaczanie obecności i liczby drobnoustrojów tlenowych mezofilnych i psychrofilnych
- PN-R-87028 Surowce zielarskie - Metody oznaczania grzybów drożdżoidalnych i pleśniowych (pleśni)
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

## 1.3 Określenie produktu

### Przyprawa uniwersalna

Produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych, suszonych warzyw (marchwi, cebuli, pasternaku, pietruszki, pora, selera, natki pietruszki, papryki słodkiej, ziemniaków) w ilości nie mniejszej niż 15%, soli (nie więcej niż 55%) oraz substancji wzmacniających smak i zapach, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy        | Wymagania   |
|-----|--------------|---|
| 1   | Konsystencja | Sypka, warzywa rozdrobnione w zależności od składu surowcowego dopuszcza się niewielkie zbrylenia |
| 2   | Barwa        | Niejednolita, właściwa dla użytych składników   |

|   |        |  |
|---|--------|--|
| 3 | Smak   | Charakterystyczny dla składników, słony            |
| 4 | Zapach | Aromatyczny, charakterystyczny dla danej mieszanki |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody (m/m) w %, nie więcej niż  | 12        | PN-R-87019          |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż  | 3,0       |                     |
| 3   | Zanieczyszczenia ferromagnetyczne:<br><br>Cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3 mm i masie nie większej niż 0,4 mg, mg/kg nie więcej niż | 3,0       | PN-A-74016          |
| 4   | Obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości   | nieobecne | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Liczba bakterii tlenowych w 1g, nie więcej niż  | $10^5$    | PN-A-75052-05       |
| 2   | Liczba grzybów pleśniowych w 1g, nie więcej niż | $10^3$    | PN-R-87028          |
| 3   | Obecność bakterii Salmonella w 25g              | nieobecne | PN-EN ISO 6579      |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość



Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

---

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **29.ROSÓŁ WOŁOWY**

### **1 Wstęp**

#### **4.11 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rosółu wołowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rosółu wołowego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-94052 Koncentraty spożywcze – Buliony, rosóły i hydrolizaty białkowe
- PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* Spp.

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Rosół wołowy**

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych (ekstrakt wołowy, tłuszcz wołowy), z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych barwników oraz innych substancji zgodnych z recepturą.

Produkt może być stosowany jako podstawa innych potraw lub po dodaniu wody można otrzymać z niego rosół wołowy.

### **2 Wymagania**

#### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy                 | Wymagania   |
|-----|-----------------------|---|
| 1   | Wygląd i konsystencja | Produkt w postaci sypkiej, bez zbryleń, widoczne bardzo drobne cząstki warzyw |
| 2   | Barwa                 | Typowa dla produktu, beżowa do brązowej                                       |
| 3   | Smak i zapach         | Właściwy, bez obcych posmaków i zapachów                                      |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania | Metody badań według |
|-----|--|-----------|---------------------|
| 1   | Mięso wołowe, wyrażone zawartością kreatyniny w 1l, nie mniej niż, mg            | 35        | PN-A-94052          |
| 2   | Ekstrakt mięsa wołowego, wyrażony zawartością kreatyniny w 1l, nie mniej niż, mg | 35        |                     |
| 3   | Chlorek sodu w 1l nie więcej niż, g  | 12,5      | PN-A-79011-7        |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

| Lp. | Cechy                                | Wymagania        | Metody badań według |
|-----|--------------------------------------|------------------|---------------------|
| 1   | Bakterie <i>Escherichia coli</i>     | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251         |
| 2   | Pałeczki z rodzaju <i>Salmonella</i> | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579      |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 26 Masa netto

Masa netto 1 kg.

---

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**27**

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Oceny dokonać metodą wizualną przy pomocy węchu, smaku i dotyku na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki do 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń

mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **30.ROZMARYN**

## **1 Wstęp**

### **4.12 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rozmarynu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rozmarynu przeznaczonego dla odbiorcy.

### **4.13 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

### **4.14 Określenie produktu**

#### **Rozmaryn**

Wysuszone, nierozdrobnione liście rośliny (*Rosmarinus officinalis*) przeznaczone do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

xvi.

xvii.

xviii.

xix.      Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | i. Wymagania  |
|-----|--------|---|
| 1   | Barwa  | Zielona do oliwkowozielonej                                     |
| 2   | Zapach | Aromatyczny, silny, bez zapachów obcych                         |
| 3   | Smak   | Korzenny, żywiczny, lekko gorzki i cierpki, bez posmaków obcych |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

xx.      Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż   | 12,0            | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż | 3,0             | PN-ISO 930          |
| 3   | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż                                       | 1,0             | PN-EN ISO 6571      |
| 4   | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż  | 7,0             | PN-EN ISO 927       |
| 5   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż                                    | 3,0             | PN-A-74016          |
| 6   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach   | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Masa netto**

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy .

### **5 Metody badań**

#### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

#### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

#### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

---

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **31.SOS DO SAŁATEK**

## **1 Wstęp**

### **4.15 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu do sałatek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu do sałatek przeznaczonego dla odbiorcy.

## **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

## **1.3 Określenie produktu**

### **Sos do sałatek**

Produkt spożywczy, otrzymany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem przypraw korzennych, ziołowych, cukru, soli, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających i innych dozwolonych substancji dodatkowych, w postaci proszku z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się gotowy sos stosowany jako dodatek do sałatek. Zawartość przypraw min.10%.

## **2 Wymagania**



## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

| Lp. | Cechy  | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|--------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd | Produkt sypki, z widocznymi lub nie kawałkami użytych składników, dopuszczalne nietrwałe zbrylenia wynikające z wsadu surowcowego, rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2        |
| 2   | Zapach | Właściwy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce  |                     |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

| Lp. | Cechy                 | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|-----------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd i konsystencja | Konsystencja półpłynna z widocznymi lub nie składnikami typowymi dla danego asortymentu, niedopuszczalne zbrylenia i rozwarstwienie | PN-A-79011-2        |
| 2   | Zapach i smak         | Właściwy, charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy i posmaki obce  |                     |
| 3   | Barwa                 | Charakterystyczna dla użytych składników  |                     |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-79011-2        |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Masa netto**

Masa netto 250 g – 500 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5 Metody badań**

#### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2

#### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń

mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **32.TYMIANEK**

## **1 Wstęp**

### **4.16 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tymianku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tymianku przeznaczonego dla odbiorcy.

### **4.17 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy – Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników

## **1.3 Określenie produktu**

### **Ziele tymianku otarte**

Oczyszczone, przesortowane ziele tymianku składające się z suszonych liści i kwiatów rośliny *Thymus vulgaris* L., poddane procesowi ocierania

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

xxi. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | i. Wymagania  |
|-----|---------------|---|
| 1   | Barwa         | Suszone liście mają barwę od popielatozielonej do brunatnoszarej; suszone kwiaty od purpuroworóżowej do brunatnoróżowej |
| 2   | Zapach i smak | Aromatyczny, silny, bez zapachów i smaków obcych  |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

xxii. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|---|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż  | 12              | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu ogólnego, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż                                  | 14              | PN-ISO 928          |
| 3   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż    | 3,5             | PN-ISO 930          |
| 4   | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż  | 1,0             | PN-EN ISO 6571      |
| 5   | Zawartość substancji obcych, %(m/m), nie więcej niż   | 1,0             | PN-EN ISO 927       |
| 6   | Zawartość łodyżek w otartym ziele tymianku o długości powyżej 10mm i średnicy powyżej 2mm, %(m/m), nie więcej niż | 5,0             |                     |
| 7   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach  | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

---

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## **3 Masa netto**

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

---

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **33.ZIELE ANGIELSKIE**

### **1 Wstęp**

#### **4.18 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziela angielskiego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziela angielskiego przeznaczonego dla odbiorcy.

#### **4.19 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-EN ISO 927 Zioła i przyprawy - Oznaczanie zawartości substancji pochodzenia zewnętrznego i substancji obcych
- PN-ISO 928 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu ogólnego
- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody - Metoda destylacji azeotropowej
- PN-ISO 4832 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby bakterii

z grupy coli - Metoda płytkowa

- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* Spp.

### 1.3 Określenie produktu

#### Ziele angielskie

Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzale owoce (jagody) rośliny *Pimenta officinalis* L.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

xxiii. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                       | i. Wymagania  | ii. Metody badań według |
|-----|-----------------------------|---|-------------------------|
| 1   | Barwa                       | iii. Swoista, jasno-brązowa do ciemno-brunatnej                           | iv.<br><br>pkt. 5.2     |
| 2   | Kształt (wygląd zewnętrzny) | Kulisty z pozostałością 4-działowego kielicha oraz pozostałością szypułki |                         |
| 3   | Powierzchnia                | v. Szorstka, chropowata   |                         |
| 4   | Zapach                      | vi. Swoisty, intensywny, bez zapachów obcych                              |                         |
| 5   | Smak                        | vii. Swoisty, piekący, bez posmaków obcych                                |                         |

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

xxiv. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-------|-----------|---------------------|
|     |       |           |                     |

|    |  |                                |                |
|----|--|--------------------------------|----------------|
| 1  | Wielkość owocu   | średnica nie mniejsza niż 3 mm | pkt. 5.3.1     |
| 2  | Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm, % wagowe, nie więcej niż   | 3,0                            |                |
| 3  | Zawartość owoców niewykształconych, pustych, % wagowe, nie więcej niż  | 2,0                            | pkt. 5.3.2     |
| 4  | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (szypułki, inne części roślinne), % wagowe, nie więcej niż                 | 1,5                            | PN-EN ISO 927  |
| 5  | Obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych   | niedopuszczalna                | pkt. 5.3.3     |
| 6  | Obecność owoców zapleśniałych  | niedopuszczalna                | PN-EN ISO 927  |
| 7  | Obecność szkodników i ich pozostałości   | niedopuszczalna                |                |
| 8  | Zawartość popiołu ogólnego, % wagowe, nie więcej niż   | 5,0                            | PN-ISO 928     |
| 9  | Zawartość wody, % objętościowe, nie więcej niż   | 12                             | PN-ISO 939     |
| 10 | Zawartość olejków eterycznych, % objętościowe, nie mniej niż   | 3,0                            | PN-EN ISO 6571 |
| 11 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych jako popiół nierozpuszczalny w 10 % roztworze HCl, % wagowe, nie więcej niż | 0,5                            | PN-ISO 930     |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

1.3 Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

| Lp. | Cechy                             | Wymagania | Metody badań według |
|-----|-----------------------------------|-----------|---------------------|
| 1   | Bakterie z grupy coli w 0,01g     | nieobecne | PN-ISO 4832         |
| 2   | Pałeczki z grupy Salmonella w 25g | nieobecne | PN-EN ISO 6579      |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 250 g -500 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość



---

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

#### **5.2.1 Ocena barwy, kształtu i powierzchni ziarna**

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez ogładziny ziela rozsypanego w jednej warstwie na białym tle.

#### **5.2.2 Ocena zapachu**

Oceniać przez wąchanie z bliska całej próbki ziela angielskiego, a następnie kilku owoców rozgniecionych. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowego lub obcego zapachu, wykonać próbę kontrolną przez powolne ogrzanie około 10 g w szczelnie zamkniętym naczyniu szklanym do temperatury około 30<sup>o</sup> C, a następnie wąchanie ziela natychmiast po otwarciu naczynia.

#### **5.2.3 Ocena smaku**

Smak oceniać przez krótkie przetrzymanie na języku sproszkowanych owoców ziela angielskiego, dociskając lekko do podniebienia. Po każdorazowym wykonaniu próby smaku usta przepłukać kilkakrotnie letnią wodą.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według Tablicy 2.

#### **5.3.1 Ocena wielkości owoców**

Wielkość owoców oraz dopuszczalną zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3 mm oceniać przez przesianie 100 g ziela odważonego z dokładnością do 0,1 g przez sito o średnicy oczek 2,9 mm i zważenie z dokładnością do 0,1 g owoców, które przeszły przez sito.

Zawartość owoców o średnicy mniejszej niż 3mm (A) wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

$$A = \frac{m_1}{m} \times 100$$

gdzie:

$m_1$  - masa przesianych owoców, wyrażona w gramach (g),

$m$  - masa próbki, wyrażona w gramach (g).

### 5.3.2 Oznaczenie zawartości owoców niewykształconych (pustych)

Odważyć 20 g ziela z dokładnością do 0,1 g, rozsypać na czystej powierzchni i przekroić każdy owoc ostrym nożem. Puste owoce wybrać i zważyć z dokładnością do 0,1 g.

Zawartość owoców niewykształconych ( $A$ ) wyrażoną w procentach obliczyć wg wzoru

$$A = \frac{m_1}{m} \times 100$$

gdzie:

$m_1$  - masa owoców pustych, wyrażona w gramach (g),

$m$  - masa próbki, wyrażona w gramach (g).

### 5.3.3 Sprawdzenie obecności zanieczyszczeń ferromagnetycznych

Pobraną próbkę rozsypać cienką warstwą na czystym, białym arkuszu papieru. Na bieguny magnesu w kształcie podkowy, nałożyć kapturki z cienkiej bibuły papierowej, szczelnie przylegające do powierzchni biegunów. Bieguny magnesu przesuwają wzdłuż i w szerz tuż nad powierzchnią całej warstwy rozsypanego ziela. Na podstawie przyciągniętych cząstek do magnesu stwierdzić obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych.

## 6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

#### 6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### 6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **34.ZIOŁA PROWANSALSKIE**

## **1 Wstęp**

### **4.20 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziół prowansalskich.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziół prowansalskich przeznaczonych dla odbiorcy.

### **4.21 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-ISO 930 Zioła i przyprawy - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w kwasie
- PN-ISO 939 Przyprawy - Oznaczanie zawartości wody. Metoda destylacji azeotropowej
- PN-EN ISO 6571 Przyprawy i zioła - Oznaczanie zawartości olejku eterycznego (metoda hydrodestylacji)
- PN-EN ISO 2825 Zioła i przyprawy - Przygotowanie zmielonej próbki do analizy
- PN-R-87027 Surowce zielarskie – Metody oznaczania szkodników.
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe – Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

## **1.3 Określenie produktu**

### **Zioła prowansalskie**

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak: rozmaryn, bazylia, tymianek, szalwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, lebiodka i majeranek, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

i. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy        | i. Wymagania   |
|-----|--------------|--|
| 1   | Barwa        | Zielona do zielonooliwkowej  |
| 2   | Konsystencja | Sypka  |
| 3   | Zapach       | Aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów obcych |
| 4   | Smak         | Charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków obcych              |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

ii. Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż   | 12,0            | PN-ISO 939          |
| 2   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż   | 3,0             | PN-ISO 930          |
| 3   | Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż   | 0,2             | PN-EN ISO 6571      |
| 4   | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż<br>- cząstek bez ostrych końców o wielkości liniowej nie większej niż 0,3mm i masie nie większej 0,4mg, mg/1kg surowca, nie więcej niż | 3,0             | PN-A-74016          |
| 5   | Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach   | niedopuszczalna | PN-R-87027          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto 250 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

#### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **5 Metody badań**

##### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **5.2 Przygotowanie próbek do badań**

Według PN-EN ISO 2825.

##### **5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

##### **5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

#### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

###### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 1kg do 5kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **35.ŻELATYNA SPOŻYWCZA**

## **1 Wstęp**

### **4.22 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żelatyny spożywczej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żelatyny spożywczej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **4.23 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-82245 – Żelatyna spożywcza

## **1.3 Określenie produktu**

### **Żelatyna spożywcza**

Produkt otrzymany z odtłuszczonych kości i miękkich odpadów poubojowych zwierząt rzeźnych przez przeprowadzenie nierozpuszczalnego kolagenu w glutynę

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Według Tablicy 1.

iii. Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | i. Wymagania                            | Metody badań według |
|-----|--|---|---------------------|
| 1   | Zapach i smak  | Charakterystyczny, niedopuszczalny obcy | PN-A-82245          |
| 2   | Twardość żelu, stopnie Blooma, nie mniej niż   | 170                                     |                     |
| 3   | Przezroczystość, %, nie mniej niż  | 94                                      |                     |
| 4   | Barwa, %, nie mniej niż  | 60                                      |                     |
| 5   | Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż   | 14                                      |                     |
| 6   | Zawartość popiołu, %(m/m), nie więcej niż  | 2                                       |                     |
| 7   | pH zolu  | 4÷7                                     |                     |
| 8   | Zawartość substancji redukujących w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> mg/kg, nie więcej niż                | 50                                      |                     |
| 9   | Zawartość substancji utleniających w przeliczeniu na H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> mg/kg, nie więcej niż | 25                                      |                     |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3 Masa netto

Masa netto 30 g - 40 g.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia żelatyny spożywczej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 5 Metody badań

#### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### 5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Według normy podanej w Tablicy 1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 10kg do 15kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **36.ŻUREK - INSTANT**

### **1 Wstęp**

#### **4.24 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurku przeznaczonego dla odbiorcy.



---

## 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

Do stosowania niniejszego opisu przedmiotu zamówienia są niezbędne podane niżej dokumenty

- PN-A-79011-2 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
- PN-A-79011-3 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości wody
- PN-A-79011-4 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-79011-6 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie wartości kalorycznej
- PN-A-79011-7 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości chlorku sodu
- PN-A-79011-8 Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości popiołu ogólnego i popiołu nierozpuszczalnego w 10 procentowym (m/m) roztworze kwasu chlorowodorowego
- PN-A-04018 Produkty rolniczo-żywnościowe - Oznaczanie azotu metodą Kjeldahla i przeliczanie na białko
- PN-ISO 6611 Mleko i przetwory mleczne - Oznaczanie liczby jednostek tworzących kolonie drożdży i/lub pleśni - Metoda płytkowa w temperaturze 25 stopni C
- PN-ISO 7251 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* - Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
- PN-EN ISO 6579 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* – Część 1: Wykrywanie *Salmonella* Spp.
- PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz - Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) - Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL

## 1.3 Określenie produktu

### Koncentrat żurku

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem lub bez naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dodatkowych, z którego otrzymuje się zupę – I danie obiadowe.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem**

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--------|--|---------------------|
| 1   | Wygląd | Produkt sypki, widoczne składniki zgodnie ze składem surowcowym (m.in. kawałeczki ziemniaków, warzyw) dopuszczalne nietrwałe zbrylenia składników rozprowadzające się w czasie przyrządzania | PN-A-79011-2        |
| 2   | Zapach | Typowy dla surowców użytych w czasie produkcji, niedopuszczalne zapachy obce   |                     |

**Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu**

| Lp. | Cechy                 | Wymagania   | Metody badań według |
|-----|-----------------------|---|---------------------|
| 1   | Wygląd i konsystencja | Typowe dla żurku, w zupie widoczne składniki zgodne z recepturą, konsystencja zawieszista z widocznymi kawałeczkami ziemniaków, warzyw, mięsa, składniki dobrze uwodnione, jędrne, o dobrze zachowanych kształtach, niedopuszczalne zbrylenia składników nierozprowadzające się podczas przyrządzania | PN-A-79011-2        |
| 2   | Barwa                 | Właściwa dla żurku  |                     |
| 3   | Zapach                | Charakterystyczny dla żurku, lekko wyczuwalny zapach wędzonki i majeranku, niedopuszczalne zapachy obce   |                     |
| 4   | Smak                  | Charakterystyczny dla smaku żurku z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, niedopuszczalny smak obcy oraz zbyt kwaśny  |                     |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 3

**Tablica 3 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania       | Metody badań według |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 1   | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %, nie więcej niż | 0,2             | PN-A-79011-8        |
| 2   | Zawartość chlorku sodu (m/m) w %, nie więcej niż   | 12              | PN-A-79011-7        |
| 3   | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i ich pozostałości                         | niedopuszczalna | PN-A-79011-2        |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 4.

**Tablica 4 – Wymagania mikrobiologiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania        | Metody badań według |
|-----|--|------------------|---------------------|
| 1   | Bakterie <i>Escherichia coli</i>             | Nieobecne w 0,1g | PN-ISO 7251         |
| 2   | Gronkowce chorobotwórcze (koagulazododatnie) | Nieobecne w 0,1g | PN-EN ISO 6888-3    |
| 3   | Pałeczki rodzaju <i>Salmonella</i>           | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579      |
| 4   | Liczba pleśni w 1 g nie więcej niż           | 1000             | PN-ISO 6611         |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Masa netto**

Masa netto 1 kg.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5 Metody badań**

#### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

#### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

#### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 4.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowania transportowe powinny stanowić pudła tekturowe od 5kg do 10kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.